

**Illuminez vos tables avec le flambage en salle Cookal®**



Fini le chalumeau ou la salamandre (grill) pour caraméliser les crèmes brûlées et autres plats sucrés ou salés !

La société Cookal® a mis au point des kits permettant sans aucun matériel spécifique de flamber et aromatiser vos plats à froid. Chaque kit comprend une bouteille de distillat élaboré à partir d'alcools surfin à environ 96,6 °C, assemblés à des extraits aromatiques de 1er choix, et des doses d'éclats de caramel. Le flambage devant le client dure de 30 secondes à 1 minute devant le client.

Une trentaine d'arômes sont disponibles : agrumes, caramel, vanille, citron, amande-pistache, cannelle, fraise des bois, framboise, banane, rhum, kirsch, noix de coco, moka, menthe, pain d'épices, châtaigne, lavande, violette, bergamote, litchi, rose, fumé, thym, romarin, basilic, cardamome, poivre noir, oignon, piment et gingembre.

Les kits sont disponibles en format de 125 doses, 50 doses. Grand Prix de l'Innovation Sirha 2007 dans la catégorie Produits alimentaires avec le Grand Prix Traiteur pour le Kit de caramélisation de crème brûlée Cookal® (éclats de caramel à saupoudrer et distillat aromatisé) pour faire flamber au moment de servir.

**Comment réussir votre crème brûlée avec Cookal®?**

**Étape 1 :** Sortir votre préparation de crème brûlée au dernier moment du réfrigérateur et saupoudrer de façon homogène, les éclats de caramel

**Étape 2 :** Arroser toute la surface avec une dose de Cookal® (4 ml, soit une cuillère à café).

**Étape 3 :** Mettre en contact avec une flamme, en cuisine ou devant le client.

Le flambage dure environ 40 secondes. Une fois la flamme éteinte, attendre quelques secondes. Votre crème est prête à être dégustée.

**Fabricant et distributeur pour la Suisse :**

**Alpcooking – CP 44 – Noës – [alpcooking@romandie.com](mailto:alpcooking@romandie.com) - Tél. : 078 636 11 93**